

VERMENTINO B.

Documento aggiornato al: 06/02/2026, 06:50. CREA/SNCV ©2011-2026.



Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 133 dell' 11/06/2018.

Origine

Az. Bernardi, S. Maria La Palma (SS)

I-VCR 162

CAMPO DI OMologazione e CONFRONTO

Ubicazione	Az. Agr. Domenico Bordone, loc. S. Agnese, Monte Roero (CN).
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 9 gemme/pianta; Kober 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	0,8 x 2,3 m.; 5434 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2011-2013

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria Ottima
- ✓ Fertilità Nella media varietale
- ✓ Produttività Buona e costante

FASE FENOLOGICA	EPOCA
Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiatura	I decade di Agosto
Vendemmia	II decade di Settembre

IL GRAPPOLO

Grappolo medio-grande, piramidale, allungato, semicompatto, spesso dotato di un'ala sviluppata.

Acino medio, ovoide, con buccia mediamente consistente, di colore giallo-dorato con riflessi ambrati.



SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)

CLONE (*)

Botrite	0,43
Oidio	0,49

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

CLONE (*)

Fertilità basale	1,52
Fertilità reale	1,45
Fertilità potenziale	1,81
Produzione per ceppo (Kg)	3,99
Peso medio grappolo (g)	298
Peso medio acino (g)	2,2
Peso legno potatura (g/ceppo)	970
Indice di Ravaz	4,11

PARAMETRI ENOCHIMICI

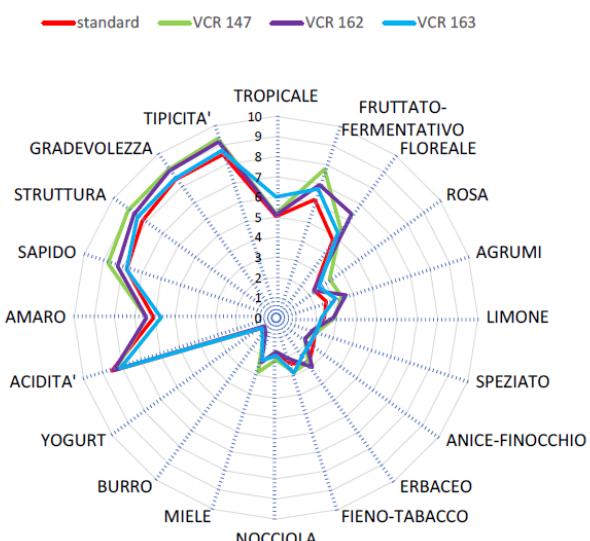
CLONE

VINO (**) MOSTO (*)	Zuccheri (Babo)	18,60
	pH	3,55
	Acidità totale (g/l)	6,17
	Acido tartarico (g/l)	4,81
	Acido malico (g/l)	1,34
	Grado alcolico	12,82
	Acidità totale (g/l)	5,58
	pH	3,61
	Estratto netto (g/l)	18,38

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

VERMENTINO VCR 147, VCR 162, VCR 163/VERMENTINO STANDARD

Si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con intensi profumi floreali freschi che richiamano note agrumate, accompagnate da leggeri sentori speziati. In bocca si denota l'ottimo equilibrio gustativo, minerale e persistente, di buon corpo, si addice alla vinificazione per vini fermi anche importanti.



(*) Dati medi relativi al triennio di osservazione

(**) Dati medi relativi al biennio 2012/2013